CQV513S007

فرن الطهي المجمع بالبخار

دليل المستخدم

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على المزيد من الخدمات المتكاملة،
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

استخدام هذا الدليل

شكراً لشرائك فرن الطهي المجمع بالبخار من SAMSUNG.

يتضمن "دليل المالك" الإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة والمعلومات اللازمة لاستخدام فرن الطهي المجمع بالبخار الجديد والاعتناء به.

قبل استخدام الفرن، الرجاء قراءة جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل والاحتفاظ به كمرجع في المستقبل.

يتوفر دليل الكشف السريع الذي يوضح عمليات الطهي الأساسية داخل الغلاف الأمامي لتوفير مزيد من الراحة لك.

تنبيه أو تحذير	**هام**	**ملاحظة**

إرشادات السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

١. لا يجب تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

٢. يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

٣. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للانثناء)
(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

٤. لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

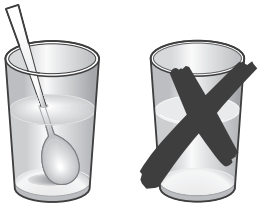
⚠ **تنبيه:** اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط:
  لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن نظرًا لاحتمال حدوث حريق:
  ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل. إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، فقد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال:
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، اترك **دائمًا** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب "دائمًا" بعد التسخين.



في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.

- لا تقم **أبدًا** بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لمنع فوران السائل. قد تنفجر الزجاجات ذات الفتحات الضيقة إذا تم تسخينها بدرجة عالية. لا تقم **أبدًا** بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق:

- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائيًا. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- **استخدم دومًا** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **لا تلمس** أجزاء تسخين الفرن أو الجدران الداخلية له إلا بعد برودتها.
- لا تقم بغمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.

- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل. يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح أبدًا للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج. (إن وجد)

⚠ **تحذير:** في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

⚠ **تحذير:** تعتبر مخاطرة لأي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف.

⚠ **تحذير:** لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

المحتويات

تركيب فرن الميكروويف ٧
تركيب الفرن ٧

ميزات الفرن ٩
فحص المنتج وأجزائه ٩
الملحقات ٩
فحص لوحة التحكم ١٠

قبل البدء في الاستخدام ١١
ضبط الساعة ١١
ضبط عسر الماء ١٢

استخدام الفرن ١٤
أنواع التسخين ١٤
استخدام وضع الطهي بالبخار ١٦
استخدام وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن ١٩
استخدام وضع الطهي بالبخار مع الميكروويف ٢١
استخدام وضع تهوية الفرن ٢٢
استخدام وضع الشواية ٢٤
استخدام وضع الطهي الآلي السريع ٢٥
استخدام وضع الطهي بالبخار الآلي ٢٩
ضبط مدة الانتظار ٣١
استخدام وضع فك التجميد السريع ٣٢
كيفية عمل فرن الميكروويف ٣٤
استخدام أوضاع الميكروويف ٣٥
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٤٤
تأمين سلامة الطفل ٤٥

التنظيف والصيانة ٤٦
تنظيف الفرن ٤٦

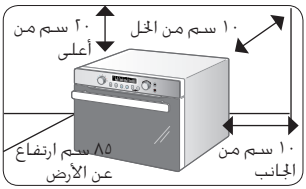
استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ ٥٠
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٥٠
استكشاف المشكلات وإصلاحها ٥٠

المواصفات الفنية ٥٣
المواصفات الفنية ٥٣

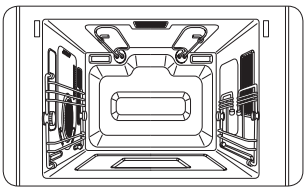
تركيب فرن الميكروويف

تركيب الفرن

ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



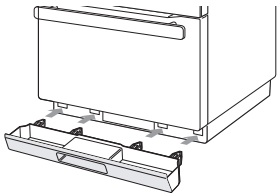
- عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.
- يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.



- إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

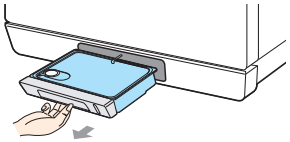
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

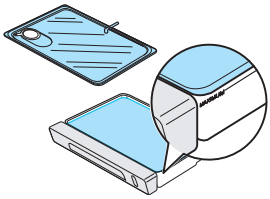
استخدام وعاء الماء وتركيبها وإزالتها



١. قبل تركيب خزان الماء أو إزالته، قم بإزالة حوض الماء من الوحدة الرئيسية.
٢. تم تخصيص هذا الطبق للاحتفاظ ببقايا الطعام أو الرطوبة في الباب، قم بإدخاله في اتجاه السهم الموجه إلى اللوحة الأمامية.
٣. لإزالة الوعاء، اسحبه إلى الخارج.
٤. توخى الحرص فقد يتواجد بعض الماء بداخله.

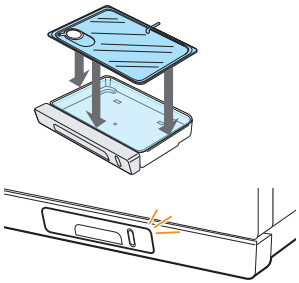
استخدام خزان الماء وإضافة الماء إليه





١. إزالة خزان الماء من الوحدة الرئيسية.
٢. أمسك بالخزان بواسطة المقبض واسحبه إلى الخارج في اتجاه السهم.
٣. افتح غطاء الخزان واغسله بالماء.
٤. صب الماء في الخزان.
٥. أضف الماء حتى الحد الأقصى من الخزان.

تركيب خزان الماء

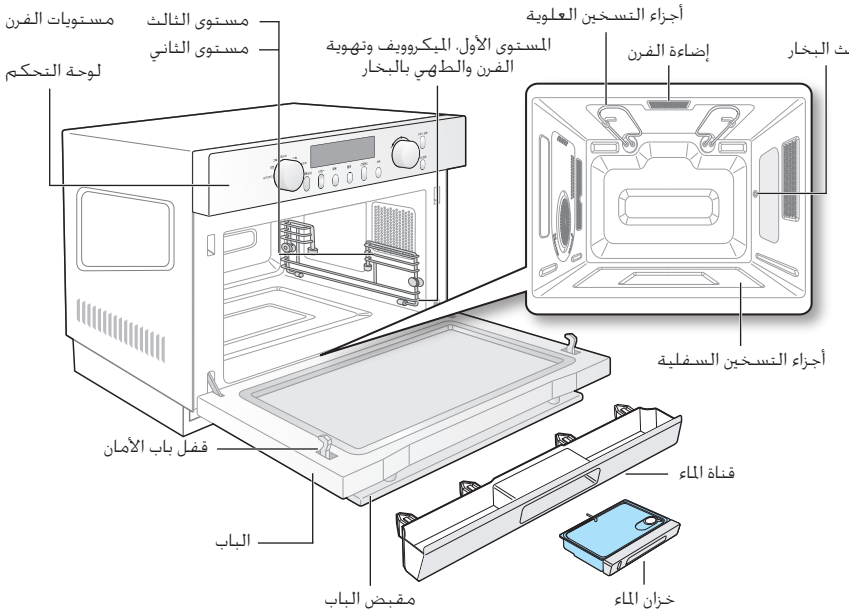


١. أغلق غطاء الخزان.
٢. اضغط إلى أسفل على الغطاء بحيث يتم غلقه بإحكام.
٣. أدخل الخزان في الوحدة الرئيسية.
٤. أدخل الحوض حتى النهاية حتى يستقر تمامًا في مكانه.
٥. قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى حدوث تسريب للماء أو تبخير أقل.

- احتفظ بخزان الماء نظيفًا في كل الأوقات.
- استخدم ماء منقى أو من الصنبور فقط. لا تستخدم ماء معدني أو قلوي أو ماء ينبوع. وإلا، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث انسداد داخل مأخذ البخار.
- لا تقم بإضافة ماء من نوع يختلف عن الأنواع المذكوره أعلاه في خزان الماء. وإلا، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث خلل في الوظائف.
- بالنسبة إلى الطهي بالبخار، أضف ماء كافي إلى خزان الماء وقم بتركيب الحوض في الوحدة الرئيسية بشكل صحيح. وفي حالة انخفاض معدل الماء أو في حالة تركيب الحوض بشكل غير صحيح، تعرض الشاشة [خلل في معدل الماء] وقد يتوقف التشغيل.
- عند إكتمال الطهي، تأكد من عدم بقاء ماء في الخزان.
- لا تستخدم الفرن في درجة حرارة أسفل ٥ درجة مئوية. فقد يتجمد الماء ولا ينبعث أي بخار.

ميزات الفرن

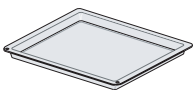
فحص المنتج وأجزائه



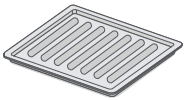
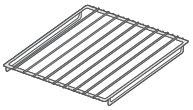
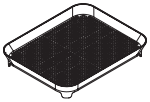
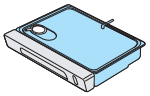
- مستويات الأرفف مرقمة من الأسفل إلى أعلى.
- يستخدم المستويين الثاني والثالث بشكل أساسي لوظيفة الشي.
- يستخدم المستوى الأول بشكل أساسي لوظيفة الميكروويف ووظيفة تهوية الفرن ووظيفة الطهي بالبخار ووظيفة الطهي بالبخار + تهوية الفرن ووظيفة الطهي بالبخار + الميكروويف.
- الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد مستوى الرف المناسب للأطباق التي تريد طهيها.

الملحقات

ترفق الملحقات التالية تكون مع فرن الميكروويف:

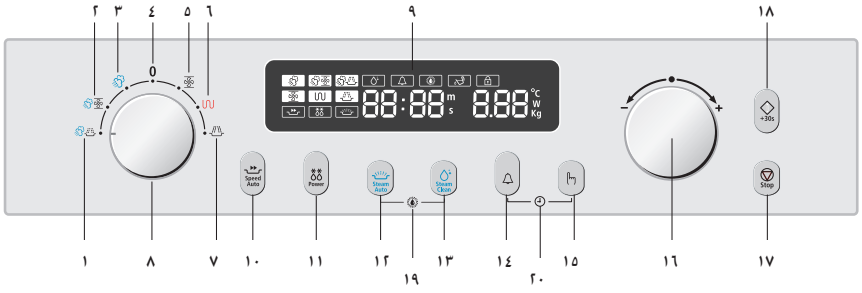


صينية خزفية
(مفيدة لوضع الميكروويف)

	**الوعاء المتعدد** (لا تستخدمه مع وضع الميكروويف أو وضع الطهي بالبخار + الميكروويف)
	**درج شي للصينية الخزفية** (مفيد لوضع تهوية الفرن ووضع الشواية)
	حامل الفرن (لا تستخدمه مع وضع الميكروويف)
	**حامل البخار** (مفيد لوضع الطهي بالبخار) لا تستخدمه في وضع تهوية الفرن ووضع الشواية
	**خزان الماء** (مفيد لوضع الطهي بالبخار ووضع الطهي بالبخار + الميكروويف ووضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن ووضع التنظيف بالبخار ووضع الطهي بالبخار الآلي)

فحص لوحة التحكم

الطراز: CQV513S007



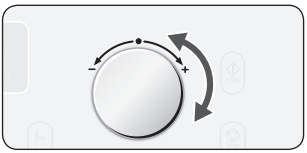
١. وضع الطهي بالبخار + الميكروويف
٢. وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن
٣. وضع الطهي بالبخار
٤. إيقاف التشغيل
٥. وضع تهوية الفرن
٦. وضع الشواية
٧. وضع الميكروويف
٨. قرص تحديد الوضع
٩. شاشة العرض
١٠. وضع الطهي السريع الآلي
١١. وضع فك التجميد السريع
١٢. وضع الطهي بالبخار الآلي
١٣. التنظيف بالبخار
١٤. مؤقت الإيقاف
١٥. تحديد
١٦. تحديد الوظائف المتعددة
١٧. إيقاف / إلغاء
١٨. تشغيل
١٩. برنامج إزالة الترسبات
٢٠. الساعة

قبل البدء في الاستخدام

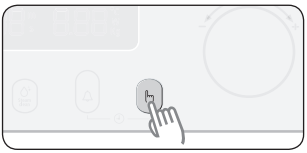
ضبط الساعة

عند التوصيل بالكهرباء للمرة الأولى، برجاء استخدام المنتج بعد ضبط الوقت.
عند توصيل الجهاز لأول مرة بمصدر تيار كهربي، فإن "شاشة العرض" تضيء. بعد ثلاث ثوان، يومض رمز الساعة مشيرا إلى "12:00" على "شاشة العرض".

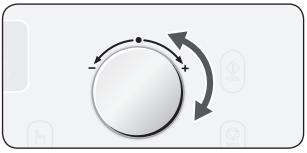
ضبط الساعة



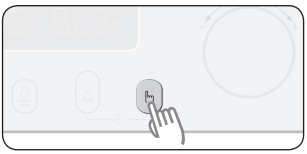
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.



٢. اضغط على الزر **تحديد** (٣). يبدأ الرقم "00" في الوميض.

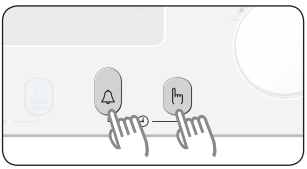


٣. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.

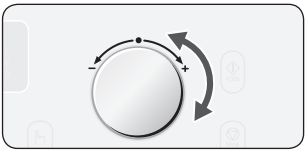


٤. اضغط على الزر **تحديد** (٣) مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتيًا خلال ٥ ثوان.

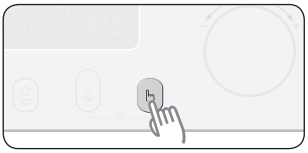
إعادة ضبط الساعة



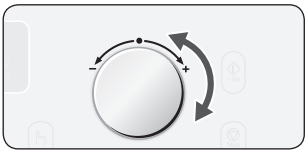
١. اضغط على الزرين **مؤقت الإيقاف** (🔔) و **تحديد** (٣) في نفس الوقت.



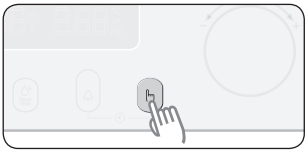
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.



٣. اضغط على الزر **تحديد** (⏲).



٤. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.



٥. اضغط على الزر **تحديد** (⏲) مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتيًا خلال ٥ ثوان.

ضبط عسر الماء

من الضروري إزالة الصدأ الموجود بجهازك على فترات منتظمة.
فهذه هي الطريقة الوحيدة للوقاية من حدوث أي تلف.
يتميز هذا الجهاز بنظامه الذي يقوم بالتنبيه إلى إزالة الصدأ تلقائيًا.
حيث تم تعيين عسر الماء مسبقًا إلى ٢. قم بتغيير القيمة إذا كان الماء المستخدم يسراً أو متعسراً.

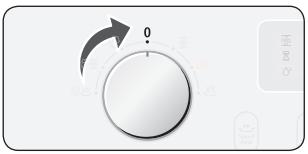
فحص عسر الماء

يمكنك فحص عسر الماء بواسطة شرائح الاختبار المتوفرة أو عن طريق استشارة موفر الماء الخاص بك.

ماء مصفى

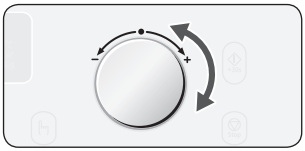
يمكنك تفادي حدوث أية صدأ تمامًا فقط في حال استخدامك مياة مصفاة على وجه التحديد. إذا كانت هذه هي الحالة، قم بتغيير الماء العسر إلى "الماء اليسر".

تغيير عسر الماء

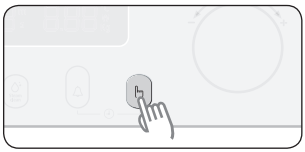


١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى الوضع "0".

٢. اضغط على الزرين**التنظيف بالبخار** و **تشغيل** في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.



٣. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد عسر الماء المطلوب.



٤. اضغط على الزر **تحديد** (٣).

شاشة العرض	النوع	PPM	الدرجة الفرنسية (°dñ)	الدرجة الألمانية (°dH)
1	الماء اليسر	٠ – ١٠٥	٠ – ١١	٠ – ٦
2 (افتراضي)	ماء متوسط اليسر	١٢٥ – ٢٣٠	١٢ – ٢٣	٧ – ١٣
3	ماء متوسط العسرة	٢٥٠ – ٣٥٠	٢٤ – ٣٦	١٤ – ٢٠
4	ماء عسر	> ٣٧٥	> ٣٧	> ٢١

استخدام الفرن

أنواع التسخين

أوضاع الفرن

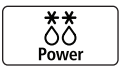
يعرض الجدول التالي أوضاع الفرن المختلفة وإعداداته المتنوعة.
استخدم الجداول الموجودة بدليل الطهي الخاصة بهذه الأوضاع كإرشادات للطهي.

الوضع	الوصف
	وضع الطهي بالبخار يتم طهي الطعام بالبخار الناتج عن مولد البخار الذي يتم إدخاله في تجويف الفرن من خلال الخراطيم النفاثة. يعد هذا الوضع مناسبًا لطهي الطعام بالبخار مثل الخضروات والأسماك والبيض والفاكهة والأرز. عند الطهي باستخدام هذا الوضع، قم دائمًا بملء الخزان بمياه نقية.
	وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن يتم طهي الطعام باستخدام وضع تهوية الفرن بمساعدة البخار. ينتج البخار من مولد البخار ويتم إدخاله في تجويف الفرن على فترات. يعد هذا الوضع مناسبًا لخبز الفطائر مثل الفطيرة المحلاة وفطيرة التفاح والخبز الفرنسي والكعك المخبوز وأرغفة الخبز والكرواسون والخبز الفرنسي الطويل والكيك المخبوز. يؤدي البخار الساخن جدًا إلى الحصول على طعام هش وسطح لامع وقوام رقيق. كما يؤدي إلى الاحتفاظ بعصارة الطعام في اللحوم والأسماك المشوية. عند الطهي باستخدام هذا الوضع، قم دائمًا بملء الخزان بمياه نقية.
	وضع الطهي بالبخار مع الميكروويف يتم طهي الطعام باستخدام الميكروويف بمساعدة البخار. ينتج البخار من مولد البخار ويتم إدخاله في تجويف الفرن على فترات. باستخدام هذا الوضع، يمكنك طهي الطعام دون تغطيته. يتم طهي الأطعمة مثل الخضروات المجمدة أو الطازجة أو الأرز والوجبات عن طريق سرعة أشعة الميكروويف وتحتفظ بذلك برطوبتها بمساعدة البخار المضاف إليها. قم دائمًا بملء الخزان بمياه نقية عند الطهي باستخدام هذا الوضع.

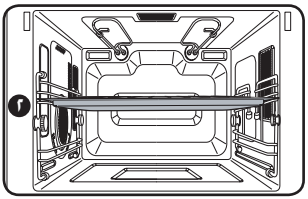
الوضع	الوصف
	وضع تهوية الفرن يتم تسخين الطعام باستخدام جزئي التسخين أعلى تجويف الفرن وجزء تسخين بالقاع، بينما تقوم المروحة الموجودة بجانب الفرن بتوزيع الهواء الساخن بشكل متساوٍ. هذا الإعداد مناسب لشي اللحوم وخبز الأطعمة المحمصة والكيك.
	وضع الشواية يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية. يفضل استخدام هذا الوضع لشي شرائح اللحم والسجق وتوست الجبن.
	وضع الميكروويف يتم استخدام طاقة الميكروويف لطهي الأطعمة أو إعادة تسخينها أو فك تجميدها. يمكنك توفير الوقت باستخدام هذا الوضع. فهو يتيح لك الحصول على درجة نضج مناسبة للطعام دون تغيير لونه أو شكله. يتم تحديد مدة الطهي ومستوى الطاقة يدويًا وفقًا لأنواع الأطعمة وأوزانها.

الوظائف الآلية

يوضح الجدول التالي برامج ووظائف إضافية.

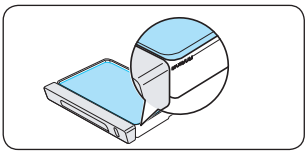
الوضع	الوصف
	برامج الطهي السريع يمكن تحديد عشرون إعدادًا مبرمج مسبقًا للطهي السريع لتوفير المزيد من الراحة لك. يتم ضبط المدة ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج ووزن الوجبة وبدأ عملية الطهي السريع.
	**برامج وضع فك التجميد السريع** يمكن تحديد خمسة إعدادات مبرمجة مسبقًا لفك التجميد سريعًا لتوفير المزيد من الراحة. يتم ضبط المدة ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن ثم ابدأ عملية فك التجميد.
	برامج الطهي الآلي بالبخار يمكن تحديد سبعة عشر إعدادًا مبرمج مسبقًا للطهي الآلي بالبخار لتوفير المزيد من الراحة. يتم ضبط المدة ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج ووزن الوجبة وابدأ عملية الطهي بالبخار. عند الطهي باستخدام هذا الوضع، قم دائمًا بملء الخزان بمياه نقية.
	التنظيف بالبخار يساعد البخار الساخن على تنظيف الفرن بسهولة حيث يجعل سطح تجويف الفرن مبتلاً. يستغرق برنامج التنظيف بالبخار ١٠ دقائق فقط.

استخدام وضع الطهي بالبخار

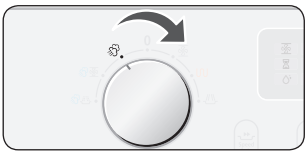


يتم طهي الطعام بالبخار الناتج عن مولد البخار الذي يتم إدخاله في تجويف الفرن من خلال الخراطيم النفاثة.
عادةً ما يتم وضع الوعاء المركب في **المستوى الأول** أو **الثاني**.

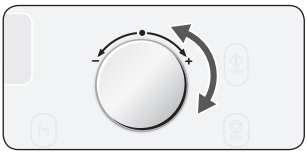
إعداد وضع الطهي بالبخار



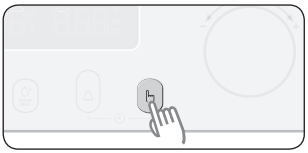
١ قم بملء خزان التزويد بالمياه عن آخره، وضعه في الفرن. ثم ضع الطعام في المكان المخصص للطهي.



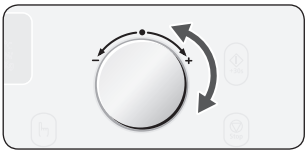
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى **وضع الطهي بالبخار**.



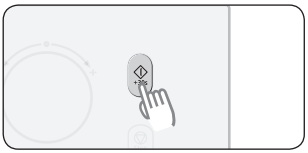
٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** (الحد الأقصى ٥٩:٥٩ دقيقة).



٤. اضغط على الزر **تحديد** (🌡) لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

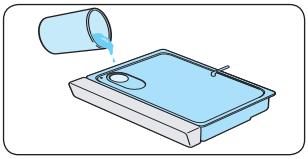


٥. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** إلى وضع الحرارة المطلوب (الوضع الافتراضي: ١٠٠ درجة مئوية).



٦. اضغط على الزر **تشغيل**.

- يضيء مؤشر درجة الحرارة (درجة مئوية) على الشاشة ويومض عند الوصول إلى درجة الحرارة.



في حالة انخفاض مقدار المياه أثناء الطهي، أضف مياه إلى الخزان واضغط على الزر **تشغيل** لمواصلة تولد البخار.

- سوف تظهر لك الرسالة [أضف ماء] على الشاشة مع صوت تنبيه (يمكنك إضافة المياه إلى الخزان في أي وقت تريده أثناء الطهي).

١. أثناء الطهي، تتاح وظيفتي **مدة الطهي** و **درجة الحرارة** لتغيير الإعداد.
- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- درجة الحرارة: اضغط على الزر **تحديد** (⏲)، ثم قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

٢. في إعدادات وضع الطهي بالبخار، يتم إيقاف تشغيل أجزاء التسخين بالبخار العلوية والسفلية وتشغيلها أثناء الطهي لتنظيم درجة الحرارة.
٣. احذر عند إخراج الطبق حيث يكون ساخنًا. انتبه أيضًا إلى مخرج البخار.
٤. عند الانتهاء من عملية الطهي، صب الماء في الصينية واشطف الخزان.
٥. امسح المكان المخصص للطهي بقطعة قماش جافة في حالة وجود مياه متبقية.
٦. تعمل مروحة التبريد دائمًا لمدة ٣ دقائق بعد عملية الطهي بالبخار أو بالبخار+. بالرغم من ذلك، لا يعد هذا عيبًا ولا يجب أن تقلق بخصوص هذا الأمر.

دليل الطهي

استخدم الإعدادات والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات للطهي بالبخار.
ينصح بملء خزان المياه دائمًا عن آخره بمياه نقية.

نوع الطعام	مستوى الرف	وضع البخار (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
ثمار البروكلي	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٢ – ١٦
الخضراوات المقطعة إلى شرائح (الفلفل، الكوسة، الشمر، البصل)	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٩ – ١٤
الفاصوليا الخضراء	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٢٨ – ٣٣
الهليون الأبيض	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٢٠ – ٢٥
الخضروات الكاملة (الخرشوف والقرنبيط الكامل والذرة الصغيرة)	١	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٣٠ – ٣٥
البطاطس منزوعة القشرة مقطعة إلى أرباع	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٣٠ – ٣٥
شرائح السمك	١	٨٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٣ – ١٨
الجمبري الأزرق	١	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٢ – ١٥
صدور الدجاج	١	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٢٣ – ٢٨

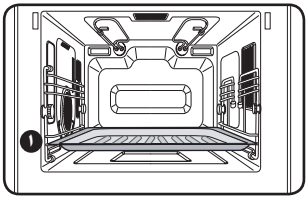
نوع الطعام	مستوى الرف	وضع البخار (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
البيض المسلوق	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٥ – ٢٠
المعجنات المحشوة المجمدة	١	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٢٣ – ٢٨
الأرز الأبيض المسلوق استخدم الوعاء المصنوع من البايركس، وأضف ٣٧٥ مللي من الماء المغلي الساخن أثناء طبخ ٢٥٠ جرام من الأرز.	١	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٢٥ – ٣٠
الأرز باللبن (استخدم طبق مسطح من البايركس، وأضف كمية مضاعفة من اللبن)	١	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٤٠ – ٥٠ (أعد ملء خزان المياه عند إصدار أصوات التنبيه)
كومبوت الفواكه (استخدم طبق مسطح من البايركس، وأضف ملعقة واحدة صغيرة من السكر وملعقتان كبيرتان من الماء)	٢	١٠٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	١٠ – ١٥
الفطيرة / الكريمة ٦ x أطباق للحلوى، كل منها بحجم ١٠٠ مللي	٢	٩٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٢٠ – ٢٥
كاستر البيض استخدم طبق كبير مصنوع من البايركس	٢	٩٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٣٧ – ٤٢

الطهي بالبخار على مستويين

استخدم الإعدادات والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات للطهي بالبخار.
ينصح بملء خزان المياه دائمًا عن آخره بمياه نقية.
ضع صينية في المستوى الأول والأخرى في المستوى الثاني.

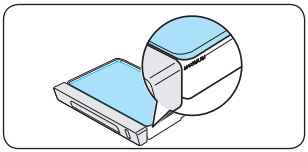
نوع الطعام	مستوى الرف	وضع البخار (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
الطهي على مستويين: وجبة مزدوجة (السمك الفيليه / الخضروات المقطعة إلى شرائح)	١ / ٢	١٠٠ درجة مئوية	الوعاء المركب / الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٥ – ٢٠
التسخين على مستويين: وجبة رئيسية (وجبتان رئيسيتان، تزن كل واحدة ٢٥٠ – ٥٠٠ جرام)	١ / ٢	١٠٠ درجة مئوية	الوعاء المركب / الصينية الخزفية	١٧ – ٢٣

استخدام وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن



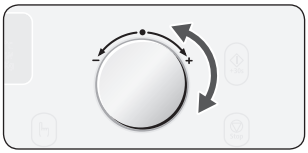
يتم طهي الطعام باستخدام وضع تهوية الفرن بمساعدة البخار. ينتج البخار من مولد البخار ويتم إدخاله في تجويف الفرن على فترات. عادة ما يتم وضع الوعاء المركب أو الصينية الحزفية **بمستوى الرف الأول**.

إعداد وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن

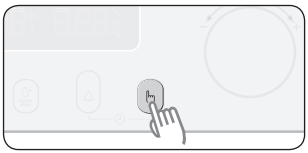


١. قم بملء خزان التزويد بالمياه عن آخره. وضعه في الفرن. ثم ضع الطعام في المكان المخصص للطهي.

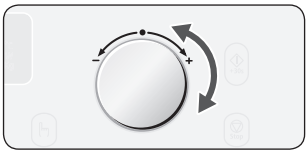
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى **وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن**.



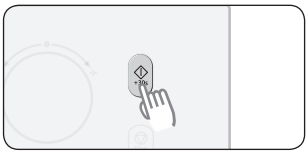
٣. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** إلى وضع الحرارة المطلوب (الوضع الافتراضي: ١٨٠ درجة مئوية).



٤. اضغط على الزر **تحديد** (⁾) لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



٥. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** (الحد الأقصى ١٠ ساعات).



٦. اضغط على الزر **تشغيل**.

- يضيء مؤشر درجة الحرارة (درجة مئوية) على الشاشة ويومض عند الوصول إلى درجة الحرارة.

١. أثناء الطهي، تتاح وظيفتي **مدة الطهي** و **درجة الحرارة** لتغيير الإعداد.
- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- درجة الحرارة: اضغط على الزر **تحديد** (٣)، ثم قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

٢. في إعدادات وضع الطهي بالبخار ووضع تهوية الفرن، يتم إيقاف تشغيل أجزاء التسخين بالبخار العلوية والسفلية وتشغيلها أثناء الطهي لتنظيم درجة الحرارة.

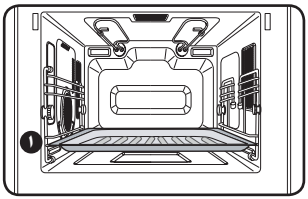
هام: عند استخدام وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن، تأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ – ٢٣٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم الإعدادات والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند الخبز والشي. ليس من الضروري تسخين الفرن مسبقًا.
ينصح بملء خزان المياه دائمًا عن آخره بمياه نقية.

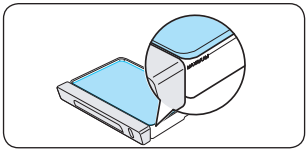
نوع الطعام	مستوى الرف	وضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
الكرواسون / العجائن الملفوفة	١	١٧٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	١٧ – ٢٣
شرائط الفطائر المحلاة أضف الجبن المبشور	١	٢٠٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	١٥ – ٢٠
فطيرة التفاح المثلجة	١	١٩٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	٣٥ – ٤٠
الخبز المصنوع منزليًا	١	١٨٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٤٠ – ٥٠
كيك الشوكولاتة بالبندق	١	١٥٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٣٥ – ٤٥
صينية الخضروات المشكلة / البطاطس المحمصة	١	١٧٠ – ١٨٠ درجة مئوية	الصينية الخزفية	٣٥ – ٥٠
البيتزا المصنوعة منزليًا	١	٢٣٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	٢٠ – ٢٥
البيتزا المحمرة المجمدة	١	٢٣٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	١٥ – ٢٠
اللحم المشوي (١ كجم)	١	المرحلة الأولى: ١٨٠ درجة مئوية، الوضع الطهي بالبخار + تهوية الفرن المرحلة الثانية: ١٨٠ درجة مئوية، وضع تهوية الفرن	الصينية الخزفية مع درج الشي	المرحلة الأولى: ٤٠ – ٥٠ المرحلة الثانية: ٤٠ – ٥٠
صينية السمك	١	٢٠٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	١٥ – ٢٠

استخدام وضع الطهي بالبخار مع الميكروويف

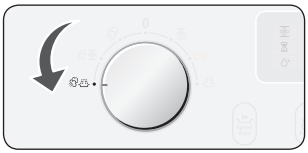


يتم طهي الطعام باستخدام الميكروويف بمساعدة البخار. ينتج البخار من مولد البخار ويتم إدخاله في تجويف الفرن على فترات. عادة ما يتم وضع الصينية الخزفية في **المستوى الأول**.

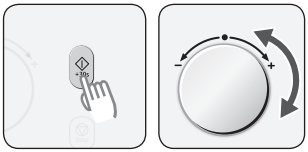
إعداد وضع الطهي بالبخار مع الميكروويف



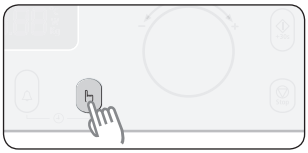
١. قم بملء خزان التزويد بالمياه عن آخره، وضعه في الفرن. ثم ضع الطعام في المكان المخصص للطهي.



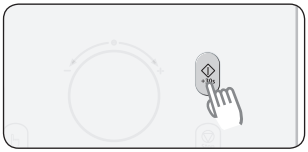
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى **وضع الطهي بالبخار مع الميكروويف**.



٣. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط فترة الطهي المطلوبة. إذا لم تكن ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **تشغيل** لبدء الطهي.



٤. لتغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **تحديد** (⑬)، وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** إلى المستوى المطلوب.



٥. اضغط على الزر **تشغيل** لبدء الطهي.

النتيجة:

- يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي،
- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات.

ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك تغيير مدة الطهي ومستوى الطاقة أثناء الطهي.

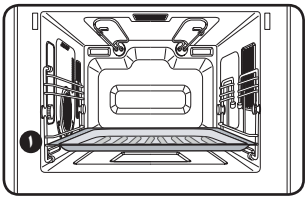
- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- مستوى الطاقة : اضغط على الزر **تحديد** (⑬)، ثم قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

دليل الطهي

استخدم الإعدادات والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات للطهي باستخدام وضع الميكروويف. ينصح بملء خزان المياه دائمًا عن آخره بمياه نقية.

نوع الطعام	مستوى الرف	وضع الطهي بالبخار + الميكروويف (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
الخضروات المجمدة	١	البخار + ٦٠٠ واط	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٨ – ١٣
الذرة الصغيرة (٥٠٠ جرام)	١	البخار + ٦٠٠ واط	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٠ – ٢٥
سمك كامل (٥٠٠ جرام)	١	البخار + ٧٠٠ واط	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٠ – ١٥
البطاطس المحشوة (٥٠٠ جرام)	١	البخار + ٧٠٠ واط	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	٥ – ٨
الأرز الأبيض (٢٥٠ جرام أرز مسلوق. أضف ٣٧٥ مللي مياه مغلية)	١	البخار + ٨٠٠ واط	الصينية الخزفية + حامل الطهي بالبخار	١٨ – ٢٠

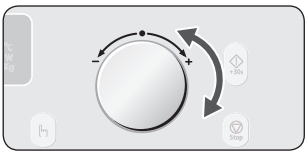
استخدام وضع تهوية الفرن



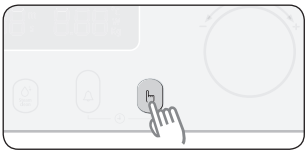
يتم تسخين الطعام باستخدام جزئي التسخين أعلى تجويف الفرن وجزء تسخين بالقاع، بينما تقوم المروحة الموجودة بجانب الفرن بتوزيع الهواء الساخن بشكل متساو. عادة ما يتم وضع الوعاء المركب أو الصينية الخزفية **بمستوى الرَّف الأول**.

إعداد وضع تهوية الفرن

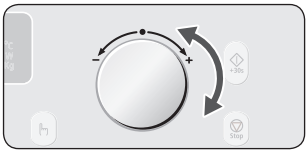
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع تهوية الفرن.



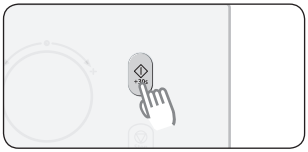
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** إلى وضع الحرارة المطلوب (الوضع الافتراضي: ١٨٠ درجة مئوية).



٣. اضغط على الزر **تحديد** (⁾) لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



٤. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** (الحد الأقصى ١٠ ساعات).



٥. اضغط على الزر **تشغيل**.

- يضيء مؤشر درجة الحرارة (درجة مئوية) على الشاشة ويومض عند الوصول إلى درجة الحرارة.

١. أثناء الطهي، تتاح وظيفتي **مدة الطهي** و **درجة الحرارة** لتغيير الإعداد.
- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- درجة الحرارة: اضغط على الزر **تحديد** (▽)، ثم قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

٢. في إعدادات وضع تهوية الفرن، يتم إيقاف تشغيل أجزاء التسخين بالبخار العلوية والسفلية وتشغيلها أثناء الطهي لتنظيم درجة الحرارة.

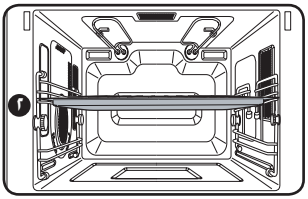
هام: عند استخدام وضع تهوية الفرن، تأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ – ٢٣٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم الإعدادات والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند الخبز والشي.
ينصح بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع تهوية الفرن حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.

نوع الطعام	مستوى الرف	وضع تهوية الفرن (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
البيتزا المجمدة (٣٥٠ جرام)	١	٢٢٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	١٤ – ١٥
البطاطس المقلية المجمدة (٤٥٠ جرام)	١	٢٠٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	١٨ – ٢٠
رغيف الخبز المجمد (٢٥٠ جرام)	١	١٦٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	٧ – ٩
البيتزا المصنوعة منزليًا (١٣٠٠ جرام)	١	٢٠٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	٢٠ – ٢٥
الكيك الإسفنجي (٥٠٠ جرام)	١	١٥٠ درجة مئوية	حامل الفرن	٢٥ – ٣٠
كيك الماربل (٧٠٠ جرام)	١	١٥٠ درجة مئوية	حامل الفرن	٥٠ – ٦٠
كيك المافن (٣٠٠ جرام)	١	١٧٠ درجة مئوية	حامل الفرن	١٧ – ١٩
الكعك (٢٠٠ جرام)	١	١٦٠ درجة مئوية	الوعاء المركب	٨ – ١٢

استخدام وضع الشواية

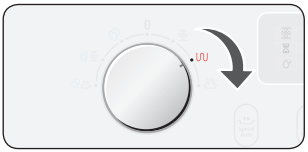


يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.
(الوضع الأفقي)
عادة ما تستخدم الصينية الخزفية مع درج الشي أو الوعاء المركب من أجل الشي في **المستوى الثاني** أو **الثالث**.

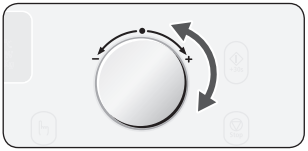
إعداد الشواية

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

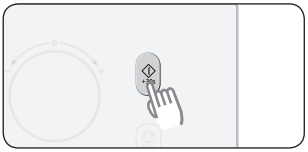
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع الشواية.



٢. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
(الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.)



٣. اضغط على الزر **تشغيل**.



هام:

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

دليل الطهي

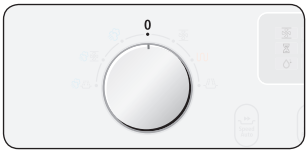
استخدم الإعدادات والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند الشي.
ينصح بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع الشواية لمدة ٢ – ٣ دقائق.

نوع الطعام	مستوى الرف	الوضع	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
التوست (٤ شرائح)	٣	الشواية	الصينية الخزفية مع درج الشي	الجانب الأول: ٢ – ٣ الجانب الثاني: ٢ – ٣
توست الجبن (٤ قطع)	٣	الشواية	الوعاء المركب	٧ – ٨
شرائح اللحم البقري (٥٠٠ جرام)	٢	الشواية	الصينية الخزفية مع درج الشي	الجانب الأول: ٩ – ١١ الجانب الثاني: ٥ – ٧
شرائح الضأن (٤٠٠ جرام)	٢	الشواية	الصينية الخزفية مع درج الشي	الجانب الأول: ٨ – ١٠ الجانب الثاني: ٦ – ٨
الخضروات الطازجة (٢٥٠ جرام)	٣	الشواية	الوعاء المركب	١٢ – ١٥

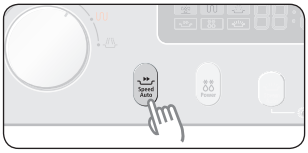
استخدام وضع الطهي الآلي السريع

تتضمن/ توفر وظائف "الطهي الآلي السريع" العشرون فترات طهي مبرمجة مسبقًا. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط وضع الطهي الآلي من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (1 ~ 20)

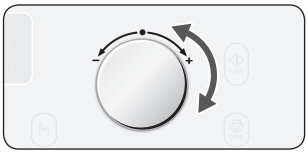
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع إيقاف التشغيل.



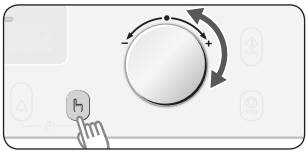
٢. اضغط على الزر **السرعة الآلية**.

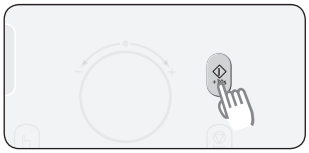


٣. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** (1 ~ 20).



٤. إذا كنت ترغب في تغيير الكمية؛ اضغط على الزر **تحديد** (⚖). ثم حدد الكمية من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.





٥. اضغط على الزر **تشغيل** لبدء الطهي.

النتيجة:

- يبدأ الطهي الآلي. عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يوضح الجدول التالي عشرين برنامجًا آليًا للطهي السريع.
ويحتوي الجدول على الكميات وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
يتم تشغيل البرنامج رقم 6 – 11 باستخدام طاقة الميكروويف فقط. يتم تشغيل البرنامجان رقم 12 و14 مع وظيفة الشي. يتم تشغيل البرنامجان 13 و18 في وضع الشواية والميكروويف معًا. يتم تشغيل البرامج رقم 4 و15 و16 و17 باستخدام طاقة الميكروويف ووضع تهوية الفرن. يتم تشغيل البرامج رقم 1 و2 و3 و5 و19 و 20 مع وضع تهوية الفرن فقط.
استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

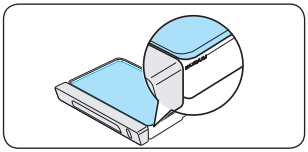
الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1	**البيتزا المجمدة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٣ – ٠,٣٥ ٠,٤ – ٠,٤٥	–	ضع بيتزا مجمدة واحدة في **الوعاء المركب، بمستوى الرف الأول**.
2	**الخبز المجمد** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,١ – ٠,٥	٣ – ٥	ضع أرغفة الخبز المجمدة جنبًا إلى جنب على الوعاء المركب. أدخل **الوعاء المركب بمستوى الرف الأول**.
3	**البطاطس المقلية المجمدة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٤ – ٠,٤٥	–	وزع قطع البطاطس المقلية المجمدة بالتساوي على **الوعاء المركب، بمستوى الرف الأول**.
4	**اللازانيا المجمدة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٤ – ٠,٤٥	٣ – ٤	ضع اللازانيا المجمدة في طبق مناسب الحجم من البايركس أو طبق خزفي. ضع الطبق على **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الثاني**.
5	**البطاطس الكروكيت المجمدة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٤ – ٠,٤٥	–	وزع البطاطس الكروكيت أو الوافل أو كرات البطاطس المجمدة بالتساوي على **الوعاء المركب، بمستوى الرف الأول**.
6	**المشروبات** القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	٠,٢٥ (كوب واحد) ٠,٥ (كوبان)	١ – ٢	صب السائل في كوبين خزفيين وقم بتسخينهما بدون غطاء. ضع كوب واحد في المنتصف وضع كوبان بجانب بعضهما على **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
7	**وجبة رئيسية/ وجبة جاهزة** (مثلجة)	٠,٣ – ٠,٣٥ ٠,٤ – ٠,٤٥	٣	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع الطبق على **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
8	**الحساء/ الصلصة** (المثلجة)	٠,٢ – ٠,٢٥ ٠,٤ – ٠,٤٥	٢ – ٣	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع اليخني على **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
9	**اليخني** (مثلج)	٠,٢ – ٠,٢٥ ٠,٤ – ٠,٤٥	٢ – ٣	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع اليخني على **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
10	**الوجبات الجاهزة المجمدة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٣ – ٠,٣٥ ٠,٤ – ٠,٤٥	٣ – ٤	اثقب غطاء الوجبة الجاهزة المثلجة. ضع الوجبة في منتصف **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
11	**الفشار**	٠,١ – ٠,١٥	–	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط **الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.
12	**شرائح اللحم البقري**	٠,٣ – ٠,٦ ٠,٦ – ٠,٨	–	ضع شرائح اللحم جنبًا إلى جنب في وسط **درج الشي مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر تشغيل لمتابعة عملية الطهي. الإعداد الأول مخصص لشرائح اللحم البقري الرفيعة. والإعداد الثاني للشرائح السميكة.
13	**قطع الدجاج**	٠,٤ – ٠,٥ ١,٠ – ١,٢	٢	امسح قطع الدجاج، مثل الدبابيس والأجنحة، بالزيت والتوابل. ضع الجانب الذي به الجلد لأسفل على **درج الشي مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر تشغيل لمتابعة عملية الطهي.
14	**الخضروات المشوية**	٠,٢ – ٠,٥	–	الخضروات المقطعة إلى شرائح مثل الكوسة والفلفل والباذنجان والبصل. أضف طماطم شيري الصغيرة والمشروم. وامسحها بخليط من زيت الزيتون والأعشاب والملح والفلفل. ضع الخضروات في **الوعاء المركب بمستوى الرف الثالث**..

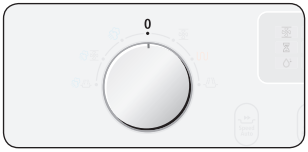
الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
15	**البطاطس المشوية**	٠,٢ – ٠,٤ (١ – ٢ قطعة) ٠,٨ – ١,٠ (٤ – ٣ قطع)	٣ – ٥	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. ضع البطاطس، حيث تزن كل قطعة حوالي ٢٠٠ جرام، جنبًا إلى جنب على **درج الشواية مع الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**.
16	**الدجاج المشوي**	١,٢ – ١,٣ ١,٤ – ١,٥ ١,٦ – ١,٧	٥	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع ناحية الصدر لأسفل، بحيث تكون أطراف الأرجل على الجانب الأيسر، في منتصف **درج الشي مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر تشغيل لمتابعة عملية الطهي.
17	**اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي**	٠,٩ – ١,٠	٥ – ١٠	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضعها على **درج الشي مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول** بحيث يكون الجزء الدهني لأسفل. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر تشغيل لمتابعة عملية الطهي.
18	**الأسماك المشوية**	٠,٥ – ٠,٦ ٠,٧ – ٠,٨	٣	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنبًا إلى جنب باتجاه عكسي بالعرض على **درج الشي مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. اضغط على زر تشغيل لمتابعة عملية الطهي.
19	**الكيك**	٠,٧ – ٠,٨	٥	قم بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع تهوية الفرن على درجة ١٥٠ درجة مئوية. ضع العجين الطازج (كيك ماربل أو كيك الليمون) في طبق خبز معدني مستطيل مناسب الحجم. ضع الطبق بشكل طولي بالنسبة للباب على **حامل الفرن بمستوى الرف الأول**. يعد هذا البرنامج مناسبًا للكيك المصنوع من الزبد مثل كيك الليمون والكيك المحشو بالبندق وكيك ماربل.
20	**قطع المافن**	٠,٣ ٠,٤	٥	قم بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع تهوية الفرن حتى ١٧٠ درجة مئوية. ضع المافن في طبق معدني خاص بالمافن بحيث يكون مناسبًا لست قطع من المافن. ضع الطبق في منتصف **حامل الفرن بمستوى الرف الأول**. بنصح بوزن يبلغ ٠,٣ كجم للمافن بحيث تبلغ كل قطعة ٤٥ جرام، ووزن يبلغ ٠,٤ كجم لقطع المافن كبيرة الحجم بحيث تبلغ كل قطعة ٦٥ جرام.

استخدام وضع الطهي بالبخار الآلي

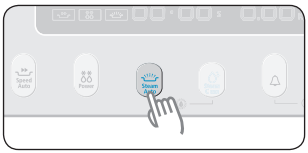
تتضمن/ توفر ميزات الطهي بالبخار الآلي السبعة عشرة فترات طهي مبرمجة مسبقًا. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط وضع الطهي الآلي من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (1 ~ 17)



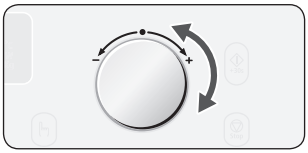
١. قم بملء خزان التزويد بالمياه عن آخره، وضعه في الفرن. ثم ضع الطعام في المكان المخصص للطهي.



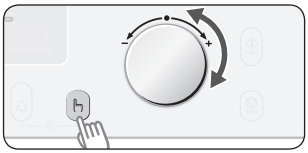
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع إيقاف التشغيل.



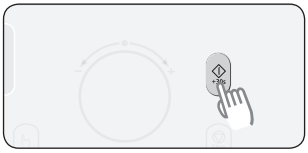
٣. اضغط على الزر **الطهي الآلي**.



٤. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (1 ~ 17)



٥. إذا كنت ترغب في تغيير الكمية، اضغط على الزر **تحديد** (⏲). ثم حدد الكمية من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.



٦. اضغط على الزر **تشغيل** لبدء الطهي.

النتيجة:

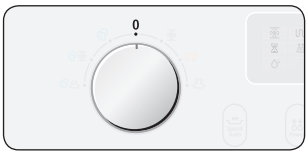
- يبدأ الطهي الآلي. عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يوضح الجدول التالي سبعة عشر برنامجًا آليًا للطهي بالبخار. ويحتوي الجدول على الكميات وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
قبل استخدام هذه البرامج، قم دومًا بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية.
تعمل البرامج من 1 إلى 11 مع وضع الطهي بالبخار فقط. تعمل البرامج من 12 إلى 17 باستخدام وضع البخار ووضع تهوية الفرن معًا. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	التوصيات
1	**الخضراوات المقطعة إلى شرائح**	٠,٢ – ٠,٦	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع الخضروات المقطعة إلى شرائح مثل الكوسة والبروكلي والفلفل والجزر على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**.
2	**الخضروات الكاملة**	٠,٢ – ٠,٦	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع الخضروات الكاملة أو قطع الخضروات الكبيرة، مثل القرنبيط والبروكلي والذرة على شكل دائرة والخرشوف على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**.
3	**السمك الفيليه**	٠,٢ – ١,٠	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع السمك الفيليه، مثل البولوك والسمك الأحمر وسمك القد جنبًا إلى جنب على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**.
4	**شرائح السمك**	٠,٢ – ١,٠	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع شرائح السمك، مثل شرائح السلمون والتونة جنبًا إلى جنب على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**.
5	**الجمبري الأزرق**	٠,٢ – ٠,٥	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع الجمبري الأزرق على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**.
6	**صدور الدجاج**	٠,٢ – ١,٠	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع صدور الدجاج جنبًا إلى جنب على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**.
7	**البيض**	٠,١ – ٠,٦	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. اثقب البيض متوسط الحجم (تزن كل واحدة ٥٠ – ٦٠ جرام). ضع من ٢ إلى ١٠ بيضات على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**.
8	**البطاطس منزوعة القشرة**	٠,٢ – ٠,٨	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. قم بتقشير البطاطس وتقطيعها إلى أرباع، أو استخدم البطاطس الصغيرة. ضعها على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**.
9	**المعجنات المحشوة المجمدة** ***	٠,٢ – ٠,٨	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع المعجنات المجمدة المحشوة بالفاكهة على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول** بمسافة ٣ – ٤ سم بين الواحدة والأخرى.

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	التوصيات
10	**بودنج الأرز باللبن**	٠,١ – ٠,٣	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. وزع الأرز باللبن بالتساوي على طبق بايركس زجاجي مسطح بقطر ٢٥ سم. أضف كمية مضاعفة من اللبن. ضعها على **حامل الطهي بالبخار مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**. في حالة إصدار الفرن صوت تنبيه أثناء الطهي، أعد ملء الخزان بالمياه واضغط على زر تشغيل لمتابعة عملية الطهي.
11	**عشاء لشخصين**	٠,٥ – ٠,٨	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. يعد هذا البرنامج مناسبًا لتسخين وجبة لشخصين في نفس الوقت. ضع ٣ وجبات أساسية (كل منها ٢٥٠ – ٤٠٠ جرام) على أطباق خزفية مسطحة. ولا تغطيها. ضع طبقًا على **الصينية الخزفية بمستوى الرف الثاني**. وضع الوجبة الرئيسية الأخرى في **الوعاء المركب بمستوى الرف الأول**.
12	**الفطائر المجلاة المجمدة والمحشوة بالفاكهة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٣ – ٠,٨	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع الفطائر المجلاة المجمدة مثل فطيرة التفاح بشكل مائل على على ورق مخصص للخبز في **الوعاء المركب بمستوى الرف الأول**. ادهنها بصفار البيض أو الزبد السائل.
13	**الكعك المخبوز/ الكرواسون**	٠,٢ – ٠,٦	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع الكعك المخبوز الصغير أو الخبز الفرنسي أو الكرواسون أو أرغفة الخبز (بوزن ٥٠ – ١٠٠ جرام لكل منها) على ورق الخبز في **الوعاء المركب بمستوى الرف الأول**. ضعها بمسافة ٣ – ٤ سم بين القطعة والأخرى.
14	**البيتزا المصنوعة منزليًا**	٠,٦ – ١,٠	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. قم بتحضير البيتزا على ورق الخبز في **الوعاء المركب بمستوى الرف الأول**.
15	**البيتزا المجمدة** (١٨- درجة مئوية) ***	٠,٣ – ٠,٥	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع البيتزا المجمدة في منتصف **الوعاء المركب بمستوى الرف الأول**.
16	**صينية الخضروات المشكلة**	٠,٤ – ١,٢	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع مجموعة الخضروات المشكلة المحضرة على **الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**.
17	**اللحم المشوي**	٠,٨ – ١,٢	قم بملء خزان المياه عن آخره بمياه نقية. ضع اللحم المشوي المدهون بالزيت والتوابل بحيث يكون الجزء الدهني لأسفل على **درج الشواية مع الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول**. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.

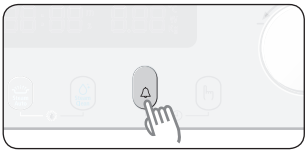
ضبط مدة الانتظار



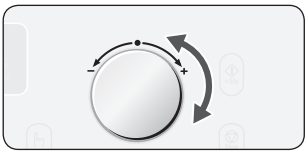
يمكن استخدام ميزة "مؤقت الإيقاف" في تعيين مدة الانتظار آليًا (دون الطهي باستخدام الميكروويف).

١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع إيقاف التشغيل.

٢. اضغط على الزر **مؤقت الإيقاف**.



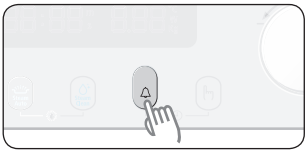
٣. حدد مدة الانتظار بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط على الزر **مؤقت الإيقاف**.

النتيجة: تبدأ مدة الانتظار. عند الانتهاء:

١. يصدر الفرن صوت تنبيه عشر مرات.
٢. يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



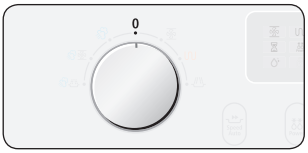
استخدام وضع فك التجميد السريع

إعداد وضع فك التجميد السريع

يمكن الاختيار من بين خمس إعدادات مبرمجة مسبقًا بالميكروويف لفك تجميد الأطعمة. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. حدد الإعداد واضبط الوزن لبدء عملية فك التجميد.

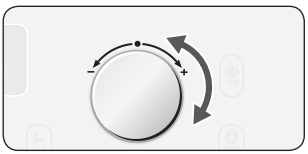
١. افتح الباب.
٢. ضع الطعام المجمد في وسط الصينية الخزفية. (في وضع المستوى الأول)
٣. أغلق الباب.

٤. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع إيقاف التشغيل.

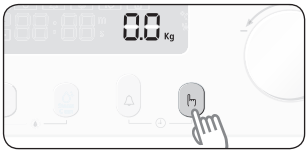


٥. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **فك التجميد السريع**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.

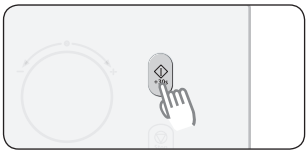
٦. حدد وضع فك التجميد بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.



٧. اضغط على الزر **تحديد** (⚖). وحد الوزن.



٨. اضغط على **تشغيل** لبدء الطهي.



النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

هام:

- استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- يمكنك أيضًا فك التجميد عن الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "فك التجميد" الموجود من الصفحة ٤٢ إلى ٤٣ للحصول على المزيد من التفاصيل.

دليل إعدادات فك التجميد السريع

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد السريع والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.
يتم تشغيل برامج فك التجميد السريع باستخدام طاقة الميكروويف فقط.
ضع الطعام المجمد على **الصينية الخزفية، بمستوى الرف الأول**. رتب الخبز على ورق المطبخ على الصينية الخزفية.

لا	الطعام المجمد	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1	**اللحوم**	٠,٢ – ١,٥	٢٠ – ٩٠	قم دائمًا بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحم بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
2	**الدواجن**	٠,٢ – ١,٥	٢٠ – ٩٠	قم دائمًا بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
3	**الأسماك**	٠,٢ – ١,٥	٢٠ – ٨٠	قم دائمًا بتغطية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بقلب السمكة بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.

لا	الطعام المجمد	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
4	**الخبز/ الكيك**	٠,١ – ٠,٧	١٠ – ٦٠	ضع الخبز في شكل أفقي. وبشكل طولي بالنسبة للباب على جزء من ورق المطبخ على صينية خزفية. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. ضع الكيك على الصينية الخزفية. وقم بقلبه إن أمكن عند إصدار الفرن صوت التنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. رتب أرغفة الخبز جنبًا إلى جنب. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.
5	**الفاكهة**	٠,١ – ٠,٦	٥ – ٢٠	وزع ثمار الفاكهة بالتساوي على الصينية الخزفية. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

هام:
يعمل وضع فك التجميد السريع باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام.
ولذلك يجب الالتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان الأخرى الخاصة بالميكروويف عند استخدام هذا الوضع.

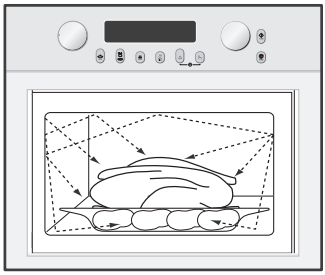
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف للقيام بما يلي:

- فك التجميد
- الطهي

عملية الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو باستخدام نظام توزيع. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
   - الكمية والكثافة
   - كمية الماء التي يحتوي عليها
   - درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

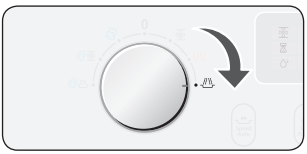
هام:
تستمر عملية طهي الطعام حتى بعد إخراج الطعام من الفرن حيث يتم نضج الجزء الداخلي من الطعام بواسطة التوزيع الحراري.
لذلك يرجى الالتزام بفترات الانتظار المحددة لكل وصفة في هذا الكتيب لضمان

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

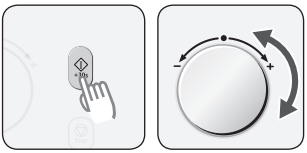
استخدام أوضاع الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد. عند الطهي باستخدام الميكروويف، تتخلل طاقة الميكروويف الطعام، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

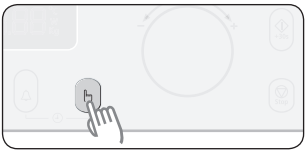
إعداد الميكروويف



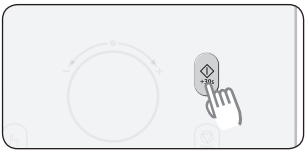
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع الميكروويف.
يظهر الوقت ومستوى الطاقة على شاشة العرض.



٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط فترة الطهي المطلوبة. إذا لم تكن ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على **تشغيل** لبدء الطهي.



٣. لتغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **تحديد** (٣)، وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** إلى المستوى المطلوب. راجع أدلة الطهي (الصفحات ٣٨ إلى ٤٢) للحصول على إرشادات حول أوقات الطهي المناسبة ومستويات الطاقة.



٤. اضغط على **تشغيل** لبدء الطهي.

النتيجة:

- يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي،
- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك تغيير مدة الطهي ومستوى الطاقة أثناء الطهي.

- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- مستوى الطاقة : اضغط على الزر **تحديد** (٣)، ثم قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

بدء التشغيل السريع:

- يمكنك تسخين وجبة ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٨٠٠ واط) من خلال الضغط على الزر تشغيل مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من مدة الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.
(يجب أن يكون قرص **تحديد الوضع** مضبوطًا على الميكروويف)

ضع الأطباق المستطيلة بشكل طولي بالنسبة إلى الباب.

دليل مستويات طاقة الميكروويف

مستوى الطاقة	النسبة (٪)	الطاقة الناتجة (واط)	ملاحظة
عالي	١٠٠	٨٠٠	لتسخين السوائل.
عالي منخفض	٨٣	٧٠٠	لتسخين الطعام وطهيه.
متوسط عالي	٦٧	٦٠٠	لتسخين الطعام وطهيه.
متوسط	٥٠	٤٥٠	لطهي اللحوم وتسخين الطعام الخفيف.
متوسط منخفض	٣٣	٣٠٠	
فك التجميد	٢٠	١٨٠	لفك التجميد ومتابعة الطهي.
منخفض	١١	١٠٠	لفك التجميد عن الطعام الخفيف.

دليل أدوات الطهي للميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع الميكروويف بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة معادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل التالي. واستخدم دائمًا الصينية الخزفية على مستوى الرف الأول عند استخدام وضع الميكروويف.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓x	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضح الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة • الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من البولستير.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• الأكياس الورقية أو الصحف	×	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	×	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	×	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	×	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	×	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓×	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

قد يحدث "ماس كهربائي" نتيجة لتولد شرارة داخل الفرن.

✓ : موصى به
✓× : يستخدم بحذر
× : غير آمن

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

عند استخدام الميكروويف، استخدم دائمًا الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول من القاع. ضع الأطباق والطعام على طبق خزفي.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعدنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. ويمكنك إذابة الزبد أو الشوكولاتة، على سبيل المثال (راجع القسم الخاص بالتلميحات السريعة والسهلة في نهاية الدليل).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

أوقات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء، وضعه على الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول.

قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٥ – ٧	٢ – ٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	٨ – ١٠	٢ – ٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٧ – ٩	٢ – ٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٧,٥ – ٩,٥	٢ – ٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الخضراوات المشكلة (الجزر/ البازلاء/ الذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٧ – ٩	٢ – ٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠٠	٧,٥ – ٩,٥	٢ – ٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠ – ٤٥ مللي (٢ – ٣ ملاعق كبيرة) من الماء البارد لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء، راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم نضجها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٠٠ واط). استخدم الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول.

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٣ – ٤ ٦ – ٧	٣	قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٥ – ٦	٣	أضف ٦٠ – ٧٥ مللي (٥ – ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٤ – ٥	٣	قّطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٤ – ٥ ٧ – ٨	٣	قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٣ – ٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠	٣ – ٤	٣	قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون فوقه.
البصل الأخضر	٢٥٠	٣ – ٤	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	١ – ٢ ٢ – ٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٤ – ٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء فقط.

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الفلفل	٢٥٠	٤ – ٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٤ – ٥ ٧ – ٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٥ – ٦	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز – استخدم إناءًا كبيرًا من البايركس له غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. ضعه على الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول. وقم بتغطيته أثناء الطهي. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.

قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات – استخدم وعاءًا كبيرًا من البايركس. أضف الماء المغلي ومقدار ضئيل من الملح ثم قلب جيدًا. لا تقم بتغطيته أثناء الطهي. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٨٠٠	١٧ – ١٨ ١٩ – ٢٠	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٨٠٠	٢٢ – ٢٣ ٢٤ – ٢٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد
الأرز المشكل (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٨٠٠	١٧ – ١٩	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المشكلة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٨٠٠	١٩ – ٢٠	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٨٠٠	١١ – ١٣	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية. استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع الفترات الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨+ إلى ٢٠+ درجة مئوية وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥+ إلى ٧+ درجة مئوية. استخدم الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول لتسخين الطعام.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٧٠٠ واط أو ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط. راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم). قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن. توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢ – ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول. توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر. والتقليب "دومًا" بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيدًا بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢ – ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ – ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في فك التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك التجميد عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب فك التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨- إلى ٢٠- درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ واط). استخدم الصينية الخزفية بمستوى الرف الأول.

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤ – ٦ ٩ – ١١	١٥ – ٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام	٧ – ٨		
الدواجن				

قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (قطعتين) ١٢٠٠ جرام	١٢ – ١٤ ٢٨ – ٣٢	١٥ – ٦٠	ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.
الأسماك شرائح السمك سمك كامل	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦ – ٧ ١١ – ١٣	١٠ – ٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.
الفاكهة التوت	٣٠٠ جرام	٦ – ٧	٥ – ١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز **أرغفة الخبز** (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) **التوست/ الشطائر** **الخبز الألماني** (قمح + دقيق الجاودار)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١ – ١,٥ ٢,٥ – ٣ ٤ – ٤,٥ ٧ – ٩	٢ – ٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.

سريع وسهل

الزبد الذائب

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك.

ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ – ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

الشوكولاتة الذائبة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.

ثم قم بالتسخين لمدة ٣ – ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاته.

قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.

قم بتسخينه لمدة ٢٠ – ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.

ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.

قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.

قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/ الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/ الغطاء الجليدي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

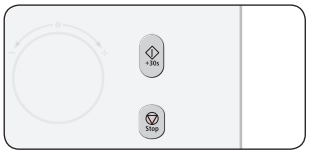
إعداد المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠ – ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

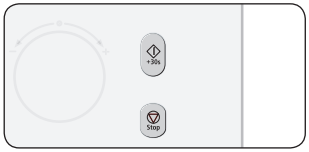
تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة ٢ – ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.



١. لإيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه، اضغط على الزرين **إيقاف / إلغاء** (⏻) و **تشغيل** (⏻) في نفس الوقت.



٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه، اضغط على الزرين **إيقاف / إلغاء** (⏻) و **تشغيل** (⏻) مرة أخرى في نفس الوقت.

تأمين سلامة الطفل

تتيح لك ميزة "تأمين سلامة الطفل" قفل لوحة التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود للفرن.

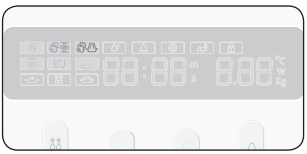
لتأمين الفرن

١. اضغط على الزرين **تحديد** (☝) و **إيقاف / إلغاء** في نفس الوقت، واستمر في الضغط لمدة ثلاث ثوان.

٢. يظهر رمز القفل على شاشة العرض مما يدل على تأمين كافة الوظائف.

لإلغاء تأمين الفرن

١. اضغط على الزرين **تحديد** (☝) و **إيقاف / إلغاء** في نفس الوقت، واستمر في الضغط لمدة ثلاث ثوان.



٢. يختفي رمز القفل من على الشاشة مما يدل على إلغاء تأمين الوظائف.

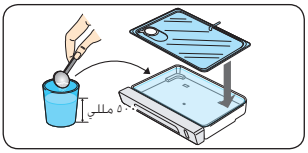
التنظيف والصيانة

تنظيف الفرن

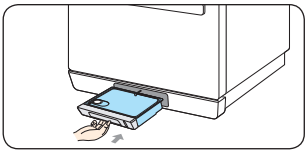
إزالة الصدأ

عند ظهور الرسالة "" على لوحة التحكم، يعني ذلك أن الماكينة تحتاج إلى "إزالة الصدأ".

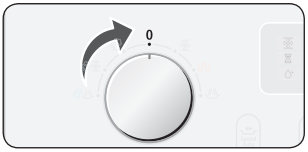
١. التخفيف والاستخدام وفقًا للوصف الخاص بشراء حامض الليمون.



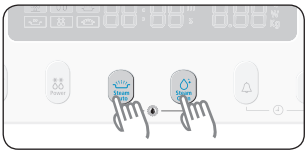
٢. صب المزيج السائل في الخزان وضع الغطاء عليه قبل تركيبه في الوحدة الأساسية.



٣. قم بتدوير قرص التحديد إلى [الاستعداد].

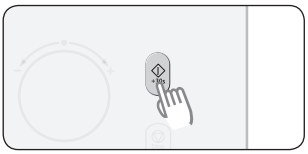


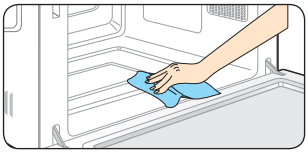
٤. أغلق الباب واضغط على الزرين "البخار الآلي" و "التنظيف بالبخار" التنظيف بالبخار واستمر في الضغط لمدة ثلاث ثوان. تعرض الماكينة "40 minutes 00 second" في شريط الحالة، ويبدأ الغسيل بالبخار.



٥. بعد حوالي ٣٠ دقيقة من بدء عملية الغسيل. تعرض الماكينة "10 minutes 00 second" على شريط الحالة وتتوقف عن العمل مع إصدار صوت تنبيه. قم بإزالة الخزان وتفريغه من أي مياه متبقية. اغسل الخزان بالمياه وقم بملئه بـ ٥٠٠ مللي من المياه. ضع الغطاء وقم بتثبيت الخزان بالوحدة الأساسية.

٦. اضغط على الزر [تشغيل / ٣٠+ ثانية].



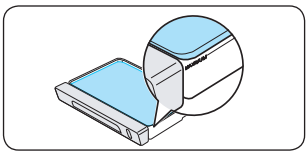


٧. عند الانتهاء، تصدر الماكينة صوت تنبيه. قم بتفريغ كل من الخزان والصينية، ونظف الخزان بالمياه.
٨. عند الانتهاء، افتح الباب وامسح داخل المكان المخصص للطهي بقطعة قماش جافة.

- لا يعد حامض الليمون ضارًا للبشر فيما يتعلق بسلامة الأغذية.
- يمكنك الحصول على حامض الليمون من الصيدلية.
- تستخدم المياه للطهي باستخدام البخار حيث تحتوي على الكالسيوم والماغنسيوم. بواسطة التسخين، تتبخر المياه. أما المواد الطافية (المعادن) فتبقى (وهي مواد غير ضارة للبشر).

استخدام ميزة التنظيف بالبخار

تتيح لك ميزة "التنظيف بالبخار" تنظيف الفرن بطريقة صحية خلال ١٠ دقائق فقط.
تستغرق عملية **التنظيف بالبخار** (٥٠) سبع دقائق، بينما تستغرق فترة الاستعداد للعملية ثلاث دقائق.



١. قم بملء خزان التزويد بالمياه عن آخره، وضعه في الفرن.

٢. اضغط على **التنظيف بالبخار** (٥٠)، يبدأ تشغيل الفرن آليًا.

هام:
- استخدم هذه الميزة عندما يبرد الفرن تمامًا بالنسبة إلى درجة حرارة الغرفة.
- "يحظر" استخدام الماء المقطر.
- "يحظر" استخدام منظفات مائية ذات ضغط عالي أو منظفات نفث البخار لأغراض السلامة.

تنظيف فرن الميكروويف

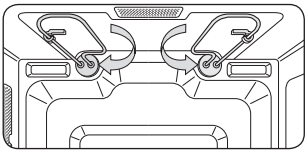
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام، خاصة على الأسطح الخارجية والداخلية والباب وقفلي الباب.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون عن طريق غسله وتجفيفه.
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية بقطعة قماش مبللة بالصابون عن طريق الغسل والتجفيف.
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على أرضية الفرن الفارغ وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.
٤. اغسل الجزء الداخلي.

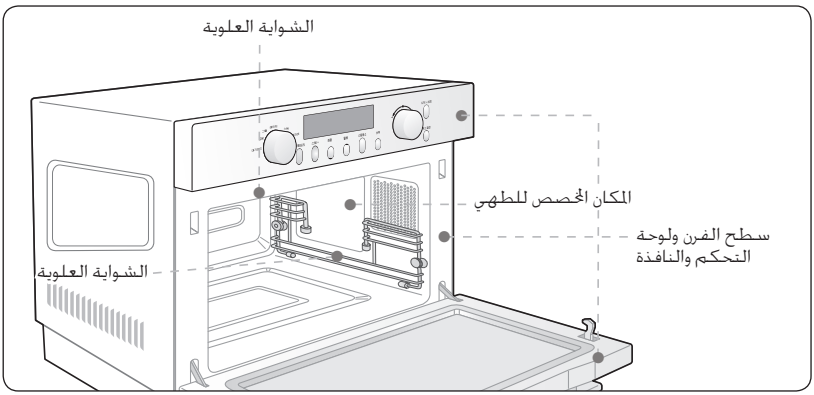
هام:

- احرص حرصًا شديدًا على "عدم" سكب الماء في الفتحات.
- "يحظر" استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية.
- تأكد "دائمًا" من نظافة قفلي الباب لمنع تراكم بقايا الطعام حتى يتم قفل الباب بشكل صحيح.

تنظيف الشواية العلوية



١. يُسهل فتح الشواية العلوية إلى اليسار أو اليمين، كما هو موضح بالشكل، من عملية التنظيف. (عند الانتهاء من التنظيف، تأكد من إغلاق الشواية).



تنظيف المكان المخصص للطهي

١. قم بإزالة الرفين الأيسر والأيمن، وامسح أي بقايا على السطح أو على الجوانب باستخدام قطعة قماش غير ملونة مبللة جيدًا بسائل تنظيف.

٢. عند الانتهاء، قم بتركيب الرفين مرة أخرى في المكان المخصص.

٣. يمكن أيضًا إزالة المواد الصلبة أو البقع الصعبة أو البقايا الجافة عن طريق الغسيل بالبخار.

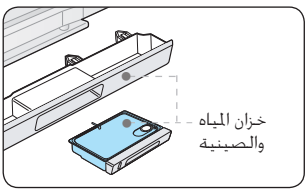
تنظيف سطح الفرن ولوحة التحكم و النافذة

١. يمكن مسح سطح الفرن باستخدام منشفة أطباق رطبة، ثم مسحه بقطعة قماش جافة لإزالة المياه بالكامل.

٢. لا تقم بتنظيف لوحة التحكم بعنف حيث قد يؤدي ذلك إلى تعرضها لتلف أثناء التنظيف.

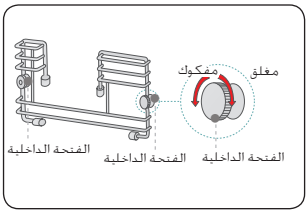
٣. نظف النافذة الشفافة باستخدام منشفة أطباق غير ملونة مبللة جيدًا بسائل تنظيف، ثم استخدم قطعة قماش جافة حتى يتم مسح المياه بالكامل.

تنظيف خزان المياه و الصينية



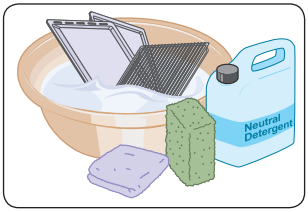
١. قم بمسحهما باستخدام قطعة إسفنج غير ملونة مبللة جيدًا بسائل تنظيف، ثم اغسلهما بالماء.

إزالة الرف



١. لإزالة الرف: قم بفك مسمار الرف عن طريق لفه جهة اليسار.
٢. لتثبيت الرف: أدخل الرف في الفتحة الداخلية، ثم أدخله في الفتحة الخارجية، ثم قم بلف مسمار الرف جهة اليمين حتى يتم إحكامه.

تنظيف الأدوات الإضافية



١. امسحها بسائل تنظيف محايد، وقم بتجفيفها قبل إدخالها مرة أخرى في المكان المخصص للطهي.
٢. لا تقم بتنظيف الأدوات الإضافية بعنف عند مسحها بأداة تنظيف، حيث قد يتسبب ذلك في إتلاف السطح المطلي.

- ⚠ "يحظر" استخدام البنزين أو التنر أو أدوات التنظيف المعدنية في التنظيف. وإلا قد يتسبب ذلك في تغيير لون السطح أو إتلافه.
- لا تقم برش المياه على الماكينة عند تنظيفها. قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو حريق.
- لا تقم بتعريض خزان المياه أو الصينية إلى أشعة الشمس المباشرة حيث تتسبب في جفافها. قد يتسبب ذلك في تشوهه أو إتلافه.

استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب أن يقوم بأعمال الصيانة فنيين مؤهلين فقط.

إذا كان الفرن في حاجة للصيانة، قم بفصله عن التيار الكهربائي واتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

عند الاتصال، الرجاء توفير المعلومات التالية:

- رقم الطراز والرقم التسلسلي (يوجد بالجزء الخلفي من الفرن).
- المعلومات المفصلة للضمان
- وصف وافي للمشكلة

إذا تطلب الأمر تخزين الفرن مؤقتًا، ضعه في مكان جاف حيث يمكن أن تؤدي الأتربة والرطوبة إلى تلفه.

استكشاف المشكلات وإصلاحها

إذا واجهت أي مشكلة مع الفرن، قم بتجربة الحلول المقترحة أدناه. تساعدك هذه الحلول على توفير الوقت، كما توفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

لا يتم طهي الطعام.

- تأكد من ضبط المؤقت بشكل صحيح ومن الضغط على الزر **تشغيل**.
- أغلق الباب بإحكام.
- تأكد من عدم قيامك بفتح صمام كهربائي أو تشغيل قاطع دائرة كهربائية.

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- تأكد من استخدام وقت الطهي المناسب.
- تأكد من استخدام مستوى الطاقة المناسب.

تنبعث شرارة ويصدر صوت طقطقة (ماس كهربي) داخل الفرن.

- تأكد من استخدام أدوات الطهي الصحيحة التي لا تحتوي على زخارف معدنية.
- تأكد من عدم ترك شوكة أو أي أدوات معدنية أخرى داخل الفرن.
- إذا استخدمت ورق الألومنيوم، تأكد من عدم مقاربته بدرجة كبيرة للجدران الداخلية.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون.

- قد يحدث تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عندما يتم تشغيل الفرن. لتخفيف هذا التأثير، حاول أن تضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.

تؤدي التداخلات الإلكترونية إلى إعادة ضبط شاشة العرض.

- قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

ظهور تكثيف داخل الفرن.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا. امسح الفرن بعد بالطهي.

تستمر المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا. قد تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة ثلاث دقائق بعد إيقاف تشغيل الفرن.

وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

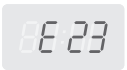
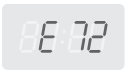
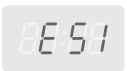
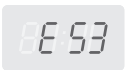
انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

يصدر صوت طقطقة أثناء تشغيل الفرن، وخاصة في وضع فك التجميد.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

أكواد الأخطاء والسلامة

كود الخطأ	الوظائف العامة
	فتح مستشعر درجة الحرارة في حالة زيادة قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٢٥٠ درجة مئوية أثناء التشغيل / الإلغاء.
	قصر مستشعر درجة الحرارة في حالة انخفاض قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٥ درجة مئوية أثناء التشغيل / الإلغاء.
	**تسخين مسبق غير تام** في حالة عدم وصول الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة بالرغم من مرور فترة محددة من الوقت (تسخين مسبق غير تام)
	ارتفاع درجة الحرارة عن ٢٣٠ درجة مئوية في وضع الميكروويف في حالة ارتفاع درجة الحرارة عن ٢٣٠ درجة مئوية فيعند تشغيل وضع الميكروويف (استشعار الحريق).
	فتح مستشعر البخار في حالة انخفاض قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٢٥٠ درجة مئوية بعد عملية تسخين البخار لفترة محددة.
	**قصر مستشعر البخار** في حالة انخفاض قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٥ درجة مئوية بعد عملية تسخين البخار لفترة محددة.
	أقصى فترة زمنية لإزالة الصدأ (أو أقصى فترة زمنية لاستخدام البخار) في حالة مرور الفترة المحددة لعملية البخار بعد ظهور الرسالة الخاصة بعملية إزالة الصدأ.
	**خطأ في تشغيل EEPROM خاص بالاتصال**
	**خطأ قراءة / كتابة خاص بالشريحة EEPROM**
	لا تستخدم محرك مستشعر الرطوبة لدقيقة واحدة

المواصفات الفنية

تسعى شركة Samsung جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

المواصفات الفنية

مصدر التيار الكهربائي		٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	الطاقة القصوى	٣٠٠٠ واط
	الميكروويف	١٥٣٠ واط
	الشواية	١٥٤٠ واط
	الحمل الحراري (تهوية الفرن)	٢٠٥٠ واط
	البخار	٢٨٥٠ واط
الطاقة الناتجة		١٠٠ واط/ ٨٠٠ واط (IEC – ٧٠٥)
تردد التشغيل		٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون		OMv٥P (٢٠)
طريقة التبريد		موتور مروحة التبريد
الحجم (سعة الاستخدام)		٣٦ لتر
الأبعاد (العرض× الارتفاع × الطول)	من الخارج	٥٢٠ × ٤٢٥ × ٤٨١ م
	تجويف الفرن	٤٠٠ × ٢٣٥ × ٣٨٥ م
الوزن	الصافي	٢٧,٣ كجم تقريبًا

ملاحظة

ملاحظة

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
جنوب أفريقيا	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
تركيا	444 77 11	www.samsung.com/tr
الإمارات العربية المتحدة	800-SAMSUNG (726- 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae

الكود: DG68-00240A-01